NOS PROPOSITIONS DE MENUS

Une cuisine d'instinct au service de produits qualitatifs
Nos plats sont élaborés à partir de produits locaux et frais. Nous sélectionnons nos producteurs avec soin et privilégions des arrivages de qualité. Notre démarche explique nos menus en constante mouvance...

La **" Graine d'Epicurien "** en 2 services | 25 €
Menu enfant jusqu'à 10 ans composé d'un plat autour de la volaille ou poisson, légumes / potatoes maison et d'un magnum.

L' **" Avant Goût"** en 3 services | 60 € ou 66 €
Menu comprenant une mise en bouche, une entrée et un plat à 66 €
OU une mise en bouche, un plat et un dessert à 60 €.
Menu valable du mardi à dîner au vendredi à déjeuner.(voir page de droite)

L **" Itinéraire "** en 5 services | 78 €
Menu comprenant une mise en bouche, une entrée, un plat poisson
OU un plat viande, un pré-dessert et un dessert. (voir page de droite)

Le **" Goût à fond "** en 6 services | 100 €
Menu comprenant une mise en bouche, une entrée, un plat poisson
ET un plat viande, un pré-dessert et un dessert.(voir page de droite)

Le **" Huchette "** en 9 services | 150 €
Menu surprise comprenant 6 mets salés et 3 mets sucrés.
Servi uniquement pour l'ensemble de la table.

NB : Merci de nous signaler toutes allergies ou régime alimentaire (sans gluten, sans lactose, végétarien...) en amont de votre venue.

Notre plat signature tel que la Bouilla-Bresse ainsi que notre Menu Homard en 3 déclinaisons sont disponibles sur commande et à l'avance.

Notre menu est susceptible de changer au prisme des arrivages.

Les mets du moment

La mise en bouche du moment...

-

Le Charollais "Boucané" au romarin, betteraves fumées,
crème de Bresse / Raifort, "fritas" à la graisse de Bœuf...

ou

L'Œuf Bio; le jaune cuit pommade, le blanc en écume de soja,
champignons de Paris, Eryngii, Truffes d'automne...

-

Le Saint-Pierre servie nacrée au jeune fenouil,
marinade de céphalopodes, épinards frais de St Point...

et / ou

Le Carré de Veau Français, pressé de choux et rutabaga,
purée de patates douces grillées, jus réduit...

-

Le pré-dessert; sorbet faisselle de Bresse, paria, herbes cristalisées...

-

Le Cul de clémentine farcis de crème brûlée au combava,
guimauve au vin chaud, sorbet plein fruit ...

ou

La Tuile sarrasin-noisette, sorbet praliné-sarrasin,
caramel au Whisky tourbé...

ou

Notre dessert signature : La Poire "Tapée" aux Morilles et Savagnin,
crème glacée de l'ensemble... (supplément 9€)

-

Quelques mignardises pour terminer...